

Seremi de Salud realizó Taller Regional de Floraciones Algales Nocivas

SALUD. *Los Fenómenos Algales Nocivos (FAN), corresponden a proliferaciones dinámicas de microorganismos del fitoplancton que producen toxinas de diferente naturaleza.*

Una jornada de capacitación enmarcada en el Programa Regional de Vigilancia y Control de las intoxicaciones por Floraciones Algales Nocivas (FAN), realizó la Autoridad Sanitaria regional. La actividad, desarrollada en Caldera, contó con la participación de buzos, pescadores, mariscadores, la Gobernación Marítima, Capitanía de Puerto y

Sernapesca, además de expositores de la Universidad de Atacama, Universidad Católica del Norte y el Instituto de Fomento Pesquero.

En la ocasión, la Seremi de Salud de Atacama, Jéssica Rojas, señaló que "este tipo de actividades nos permite actualizar el conocimiento de las y los trabajadores del sector pesquero, así como de los actores

gubernamentales, fortaleciendo la capacidad de respuesta ante la contaminación de mariscos. Recordemos que esta contaminación se debe principalmente a las toxinas producidas por microalgas presentes en el plancton, el alimento esencial de moluscos bivalvos como ostras, almejas, cholgas, ostiones y mejillones".

En tanto, Eric Canto Rojas,

presidente de la Asociación Industrial de Pescadores y Cultivadores de Caldera (ASISPEC), destacó la importancia de mantener actualizados estos conocimientos "para nosotros es muy complicado el tema de las FAN, porque los cierres de bahía repercuten directamente en el área comercial y en la salud pública. Se debe crear una conciencia no sólo a noso-

tros como acuicultores sino también al pescador artesanal, para que tengan las herramientas para conocer qué es lo que ocurre cuando se genera un evento de este tipo".

Los moluscos bivalvos filtran agua para alimentarse, y en este proceso pueden acumular toxinas presentes en el ambiente. Cuando las personas consumen estos mariscos contaminados, pueden sufrir intoxicaciones. La gravedad de la intoxicación depende de varios factores: la cantidad de marisco ingerido, el tipo de marisco y el nivel y tipo de toxinas presentes.

Es importante destacar que las toxinas en los mariscos no alteran su sabor, olor ni apariencia, lo que significa que no se eliminan ni con el procesado



LA EXPOSICIÓN.

industrial ni con la cocción. Por ello, cuando se detectan áreas contaminadas, la Autoridad Sanitaria Regional prohíbe la extracción y el consumo de estos productos para proteger la salud de la comunidad. ☞